

**海外セレブが通う NY の人気イタリアン、赤坂に新店 3/17 オープン**

**ガガやディカプリオらが愛したクリスピーなピザや**

**アル・パチーノ、アン・ハサウェイが好んで食べた一皿を**

**< イチゴとチョコのスイーツピザ > など日本限定メニューも登場**

レストラン運営の(株)ノバレーゼ(東京、東証スタンダード上場)は、ガガやマドンナ、ディカプリオら海外セレブが通うニューヨークの人気イタリアン「セラフィーナ」の新店を、赤坂3丁目に開業します。開業日は2025年3月17日(月)です。

新店「セラフィーナニューヨーク 赤坂店」は、赤坂見附駅から徒歩1分の好立地に、路面店を構えます。店内はテーブル102席とバーカウンター16席の250.87平米と広く、内装はシックでモダンなデザインです。

店の代名詞であるクリスピーなピザは、直径32cm、厚さ6.4mmの大きくて薄いのが特徴で、贅沢な“トリュフピザ”など約20種類を用意します。

特注の石窯を430度に熱し、2分間で焼き上げる生地は、サクサクとした食感を生みます。

そのこだわりの生地は、イタリア産の中でも最も精製度の高い品質を示す00番の小麦(軟質小麦)を使い、海塩、エクストラバージンオイル、濾過水でこねあげます。

店内には、生地の形成からトッピング、焼き上げまで、ピザ職人の技を目の前で楽しめる席も設けます。

ピザのほか、パスタ(25種)や肉・魚のメイン料理(10種)、前菜・サラダ(21種)、ドルチェ(10種)など、北イタリアの料理をベースにしたニューヨーク本店のレシピそのままを提供します。

店舗限定メニューとして、“赤”坂にかけて開発した、熊本産の赤牛の“イタリアングリル”を用意します。

また開業時には期間限定で、シーズンのイチゴを使った、“イチゴとチョコのスイーツピザ”や“イチゴと生ハムの冷製パスタ”など7種の日本オリジナルメニューが登場します。



## 「白と黒のトリュフ香るピザ」「500 グラムの特大 T ボーンステーキ」など提供

ピザのイチオシは、白と黒のトリュフが香るピザ「タルトゥーフォ・ネロ」(税込 3630 円)です。スライスした黒トリュフや 2 種のイタリアチーズなどを専用の窯で焼き上げます。最後に、香り高いピエモンテ産の白トリュフのオイルを回しかけます。トリュフの香りとチーズの旨味が凝縮された逸品です。

ピザのほか、500 グラムの特大 T ボーンステーキを使用したトスカーナ地方の郷土料理「ビステッカ・アツラ・フィオレンティーナ」(同 5500 円)や、濃厚な生ウニを贅沢に用いてアーリオ・オーリオに仕上げたパスタ「スパゲッティーニ・アイ・リッチ・ディ・マーレ」(同 2915 円)、牛もも肉のマリネを薄くスライスしたトリュフソースを合わせたニューヨーク店で大人気のカルパッチョ「カルパッチョ・マラテスタ」(同 2090 円)をそろえます。

想定客単価は、昼 2000～3000 円、夜 6000～7000 円ほどです。

## アル・パチーノやアン・ハサウェイ、キム・カーダシアンが愛した一皿を赤坂で

海外セレブがニューヨークで愛した一皿も提供します。

名優アル・パチーノは、唐辛子とニンニクをガツンと効かせたパスタの王道であるペペロンチーノ「スパゲッティーニ・アーリオ・エ・オリオ“アルパチーノ”」(同 1595 円)がお気に入り、彼が好んで食べたことから料理名にその名前を入れました。

アン・ハサウェイが推すのはフォカッチャ「ディ・ソフィア」(同 2695 円)で、希少な山羊のチーズ(ロビオラ)を極薄のピザでサンドします。仕上げに回しかけた白トリュフのオイルの香りと、クリスピーなピザ生地サクサク食感が病みつきになります。

キム・カーダシアンは、爽やかな酸味のレモンクリームショートパスタ「ファルファッレ・アル・リモンチエッロ」(同 2035 円)をチョイス。リボン状のショートパスタと、プリプリのエビが口の中で踊ります。

そのほか、ヒルトン姉妹や、元大リーガーのアレックス・ロドリゲス、元イタリア代表のサッカー選手アンドレア・ピルロ、俳優ではマット・ワインバーグ、クリス・ノースなど、名だたる有名人たちがニューヨーク本店を訪れています。



左)「ビステッカ・アツラ・フィオレンティーナ」、右)「スパゲッティーニ・アイ・リッチ・ディ・マーレ」



左)アル・パチーノの愛した王道ペペロンチーノ「スパゲッティーニ・アーリオ・エ・オリオ“アルパチーノ”」  
右)アン・ハサウェイのお気に入り、山羊のチーズを極薄のピザでサンドしたフォカッチャ「ディ・ソフィア」

### 赤坂店限定、熊本産の“赤”牛をイタリアングリルで提供

赤坂店限定メニューは、熊本産赤牛の赤身の旨味が強い希少部位ランイチ(ランプ・イチボ)をしっとり焼き上げるイタリアングリル「赤牛のグリリア、チーマ・ディ・ラーパとピエモンテーゼ」(税込3960円)です。赤牛の旨味を凝縮させたジュ(肉汁)とブランデーのソース、旬のイタリア野菜を添え、味のアクセントに、フォンティーナチーズを牛乳で溶かしたイタリア風チーズフォンデュ「フォンデュータ」を加えた、ピエモンテの郷土料理らしい大満足の一皿です。



### 日本限定、栃木産イチゴ「しもつけ貴婦人」のピザやパスタなどが7種

イチゴづくしの季節メニュー7種も期間限定・日本限定で提供します。イチゴは糖度の高い栃木産の「しもつけ貴婦人」を使用します。“イチゴ料理”のイチオシは「苺とヌテッラチョコレートのピッツア」(税込2145円)です。イチゴや複数のベリー、イタリア生まれのチョコレートペースト「ヌテラ」、イチゴ風味のマスカルポーネをピザ生地のにせて焼き上げます。サクサクとした食感を楽しみながらデザート感覚で食べられます。

“イチゴ・パスタ”も用意します。生ハムと組み合わせた冷製パスタ「苺とプロシュート、モッツアレラの冷製フェデリーニ」(同1870円)は、イチゴとプロシュート、モッツアレラチーズを冷製の Pasta にあえ、南イタリアの伝統的甘味料「ヴィンコット」のイチジクソースをアクセントに加えます。そのほか、前菜やドリンクもラインアップします。



**店舗概要**

店舗名	Serafina NEW YORK 赤坂店(セラフィーナニューヨーク 赤坂店)		
住所	東京都港区赤坂 3-2-6 アパ赤坂中央ビル 1 階		
開業日	2025 年月 3 月 17 日(月)		
営業時間	11:00~23:00 (ランチ 11:00-14:00、カフェ 14:00-17:00、ディナー17:00-23:00) ※開業日 3/17 のみ 14:00 から営業開始(ランチメニューも提供)		
席数	118 席(テーブル 102 席、バーカウンター16 席)		
定休日	日曜日	テナント面積	250.87 平米
駐車場	なし	予約	ランチ、ディナー、カフェともに予約可
店舗電話	050-1722-2360	HP	<a href="https://serafina.asia/akasaka/">https://serafina.asia/akasaka/</a>
備考	「セラフィーナ」は現在、国内に 2 店(東京・丸の内、埼玉・さいたま新都心)を構え、赤坂店で計 3 店となります。		
運営	(株)ブロスダイニング(ノバレーゼ 100%出資子会社)		

**会社概要**

社名	株式会社ノバレーゼ[英文社名]NOVARESE, Inc. ※東証スタンダード市場上場		
住所	〒104-0061 東京都中央区銀座一丁目 8 番 14 号 銀座 YOMIKO ビル 4F		
電話	03-5524-1122(代)	創立	2000 年 11 月 1 日
資本金	100 百万円 (2024 年 12 月末)	代表者	代表取締役社長 荻野洋基
従業員数	2472 人(連結)、1926 人(単体) ※いずれもパート・アルバイト含む(2024 年 12 月末)		
事業内容	ブライダル事業(婚礼プロデュース部門、婚礼衣裳部門、レストラン部門)・レストラン特化型事業		
	国内		海外
婚礼施設運営	ドレスショップ	レストラン	フォトウエディングとスパ運営事業
38 施設	26 店舗	11 店舗	1 店舗

※国内の施設数は開業予定も含みます

**<報道各位からの問い合わせ先>**

(株)ノバレーゼ 広報担当:松井

TEL.03-5524-2299 E-mail: t-matsui@novarese.co.jp